

Smlouva
o zajištění cateringových služeb při slavnostním večeru k zahájení výstavy ČNB
ke 100. výročí československé a české koruny

uzavřená podle § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník

Smluvní strany

Česká národní banka

Na Příkopě 28

115 03 Praha 1

zastoupení: Ing. Zdeněk Virius, ředitel sekce správní

a

Ing. Martin Harold, ředitel odboru společenské centrum

IČO: 48136450

DIČ: CZ48136450

(dále jen „objednatel“)

a

Vyšehrad 2000 a.s.

Národní 138/10

110 00 Praha 1

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl B, vložka 15161

zastoupení: Ing. Martin Pánek, předseda představenstva

a

Alena Vrbová, místopředseda představenstva

IČO: 61507717

DIČ: CZ61507717

bankovní spojení: KB Praha 1

číslo účtu: 19-2964620297/0100

(dále jen „poskytovatel“).

Článek I

Předmět a rozsah plnění

1. Předmětem této smlouvy je závazek poskytovatele zajistit pro objednatele realizaci cateringových služeb při slavnostním večeru k zahájení výstavy ČNB pro cca 1 100 osob; součástí akce je také zajištění občerstvení pro 30 osob na tiskovou konferenci a občerstvení pro 80 účinkujících na akci (dále jen „akce“). Za realizaci akce se objednatel zavazuje zaplatit dohodnutou cenu.
2. Akce zahrnuje dodávku občerstvení, květinové a aranžérské výzdoby a zajištění potřebného personálu, včetně všech doprovodných služeb.
3. Bližší specifikace dle nabídky poskytovatele tvoří přílohu č. 2 – Položková specifikace občerstvení, přílohu č. 3 - Organizační zajištění akce, přílohu č. 4 - Květinová a aranžérská výzdoba a dále přílohu č. 5 - Scénář akce.

Článek II

Lhůta a místo plnění

Akce se uskuteční dne 31. ledna 2019 v době od 19:00 hod. do 23:00 hod. ve Španělském sále Pražského hradu a jeho přilehlých prostorách na adrese Hrad I. nádvoří č.p. 1, Hradčany 119 08 Praha 1. Tisková konference se uskuteční od 14:00 hod. v Císařské konírně Pražského hradu.

Článek III

Cena a platební podmínky

1. Cena akce byla stanovena dohodou smluvních stran a činí **848 500,- Kč bez DPH** (slovy: osm set čtyřicet osm tisíc pět set korun českých). V případě snížení počtu zaměstnanců dle čl. IV odst. 4 bude cena uvedená v tomto odstavci alikvotně snížena.
2. K ceně uvedené v odst. 1 bude účtována DPH v sazbě platné v den uskutečnění zdanitelného plnění.
3. Cena uvedená v odst. 1 je konečná a zahrnuje veškeré náklady poskytovatele související s realizací akce (tj. zejména náklady na jídlo a nápoje, náklady na personál, manipulaci, dopravu, úklid, květinovou a aranžérskou výzdobu, potřebný inventář a mobiliář).
4. Daňový doklad na cenu plnění je poskytovatel oprávněn vystavit nejdříve po ukončení akce.
5. Daňový doklad bude obsahovat náležitosti stanovené v zákoně o dani z přidané hodnoty, a údaje podle § 435 občanského zákoníku, a dále evidenční číslo smlouvy ČNB a bankovní účet, na který má být placeno a který je uveden v záhlaví této smlouvy nebo který byl později aktualizován poskytovatelem (dále jen „určený účet“). V případě, že doklad bude postrádat některou ze stanovených náležitostí nebo bude obsahovat chybné údaje, je objednatel oprávněn jej vrátit poskytovateli, a to až do lhůty splatnosti. Nová lhůta splatnosti začíná běžet dnem doručení bezvadného daňového dokladu.

6. V případě, že bude v daňovém dokladu uveden jiný než určený účet, je pověřená osoba poskytovatele povinna na základě výzvy objednatele sdělit na e-mailovou adresu, ze které byla výzva odeslána, zda má být zapláceno na bankovní účet uvedený v dokladu, nebo na určený účet. V tomto případě se daňový doklad nevrací s tím, že lhůta splatnosti začíná běžet až dnem doručení sdělení poskytovatele podle předchozí věty.
7. Daňový doklad bude poslán elektronicky na adresu faktury@cnb.cz, přičemž doklad k úhradě musí být vložen jako příloha mailové zprávy ve formátu PDF. V jedné mailové zprávě smí být pouze jeden doklad k úhradě. Mimo vlastní doklad k úhradě může být přílohou mailové zprávy jedna až tři přílohy k dokladu ve formátech PDF, DOC, DOCX, XLS, XLSX. Nebude-li možné zaslat doklad k úhradě elektronicky, zašle jej prodávající na adresu:
Česká národní banka
sekce rozpočtu a účetnictví
odbor účetnictví
Na Příkopě 28
115 03 Praha 1.
8. Splatnost daňového dokladu je 14 dnů ode dne doručení objednateli. Povinnost zaplatit je splněna odepsáním příslušné částky z účtu objednatele ve prospěch účtu poskytovatele.

Článek IV

Práva a povinnosti smluvních stran

1. Poskytovatel je povinen zejména:
 - a) ukončit přípravu akce 1 hodinu před jejím započatím, tj. 31. ledna 2019 v 18:00 hod.;
 - b) neprodleně odstranit nedostatky akce, na které pověřená osoba objednatele upozorní;
 - c) nejpozději do 2:00 hod. dne 1. února 2019 uvést prostory, ve kterých se konala akce, do původního stavu;
 - d) zajistit občerstvení pro 30 osob, tj. nealkoholické nápoje: perlivé/neperlivé vody, juice 100%, káva, čaj, a dále slané pečivo (např. plněný mini croissant se šunkou a sýrem) a sladké pečivo (koláčky) na tiskové konferenci konané v den vernisáže v prostoru Císařské konírny Pražského hradu dne 31. ledna 2019 od 14:00 hod.
 - e) zajistit občerstvení pro 80 účinkujících na akci tj. káva, čaj a balená voda + pro 2 účinkující obložené mísy (variace uzenin a sýrů 400 g, čerstvá krájená zelenina 300 g a krájené ovoce 300 g);
 - f) předat objednateli v předstihu 1 měsíce před akcí výpisy z trestních rejstříků všech svých pracovníků, kteří se budou účastnit přípravy a vlastní realizace akce v místě plnění. Bez předložení výpisu z rejstříku trestů nebude dotčený pracovník vpuštěn do prostor konání akce.
2. Poskytovatel odpovídá za případné škody, které způsobí při plnění smlouvy v prostorách konání akce.
3. Objednatel je povinen zejména poskytnout poskytovateli potřebnou součinnost při plnění smlouvy. Objednatel poskytne poskytovateli jako zázemí gastro prostory, které jsou součástí prostor uskutečnění akce.

4. Objednatel je oprávněn z vážných důvodů (např. zvýšená nemocnost zaměstnanců) snížit počet účastníků akce až o 20 %. Změnu je objednatel povinen ohlásit poskytovateli nejpozději 7 dní před zahájením akce (tj. do 24. ledna 2019 do 19:00 hod.), a to pověřeným osobám poskytovatele uvedeným v čl. V.
5. Objednatel má právo kontroly přípravy a průběhu akce a prostřednictvím pověřených osob upozornit poskytovatele na zjištěné nedostatky v přípravě či průběhu akce a požadovat jejich odstranění, přičemž za určující se považují přílohy č. 1 až 3.

Článek V **Pověřené osoby**

Pověřenými osobami jsou:

- za objednatele: Ing. Helena Hornofová,
tel.: 734 392 591, e-mail: helena.hornofova@cnb.cz nebo
Mgr. Anežka Rašovská,
tel.: 734 392 145, e-mail: anezka.rasovska@cnb.cz,
- za poskytovatele: Petr Boura,
tel.: 604 589 596, e-mail: petr.boura@vysehrad2000.cz nebo
Hynek Čerbačeský,
tel.: 602 245 510, e-mail: hynek.cerbacesky@vysehrad2000.cz

Článek VI **Smluvní pokuta, úrok z prodlení**

1. V případě, že poskytovatel nezajistí realizaci akce ve stanoveném rozsahu či kvalitě, má objednatel právo požadovat smluvní pokutu ve výši 20 000 Kč za každý případ nedodržení specifikace dle přílohy č. 2 nebo 3, a dále za každý z následujících případů:
 - a) výkon práce obsluhy pod vlivem alkoholu či jiných omamných látek;
 - b) předávání vlastních propagačních materiálů hostům;
 - c) nedodržování zásad hygieny a čistoty;
 - d) nedodržování pravidel bezpečnosti práce ve vztahu k hostům.
2. V případě prodlení objednatele v úhradě daňového dokladu je poskytovatel oprávněn požadovat úrok z prodlení podle nařízení vlády č. 351/2013 Sb.
3. Smluvní pokutou není dotčeno právo objednatele na náhradu škody.

Článek VII **Odstoupení od smlouvy**

Vzhledem k tomu, že se z hlediska objednatele jedná o fixní obchod, je objednatel oprávněn od smlouvy odstoupit v případě, že bude poskytovatel v prodlení se zahájením akce o více než 30 minut (tj. po 19:30 hod.).

Článek VIII

Storno

Objednatel se zavazuje uhradit poskytovateli při stornování akce:

- a) 7 dnů před smluveným datem 10 % z ceny akce;
- b) 3 dny před smluveným datem 30 % z ceny akce;
- c) 2 dny před smluveným datem 50 % z ceny akce;
- d) 1 den před smluveným datem 70 % z ceny akce;
- e) v den konání akce 90 % z ceny akce.

Článek IX

Pojištění

Poskytovatel prohlašuje, že je pojištěn pro případ vzniku odpovědnosti za škodu způsobenou třetí osobě v souvislosti s plněním této smlouvy, a to s pojistným plněním ve výši nejméně 2 mil. Kč (slovy: dva miliony korun českých) a jeho spoluúčast nepřevyšuje 10 %.

Článek X

Další ujednání

Osobní údaje, které jsou součástí výpisů z rejstříků trestů, předaných objednateli podle čl. IV odst. 1 písm. f), budou předány Správě Pražského hradu (dále jen „SPH“) za účelem vytvoření externí karty pracovníka a budou po zpracování předány Kanceláři prezidenta republiky a Útvaru pro ochranu prezidenta ČR (ÚOP) v souladu s interními předpisy SPH pro zajištění vstupu do areálu Pražského hradu. Tyto osobní údaje, popřípadě i jiné plynoucí ze smlouvy (například, nikoliv však výhradně, RZ vozidel pro zajištění vjezdu do areálu Pražského hradu) zpracovává SPH pouze po dobu a za účelem naplnění smlouvy a v souladu s platnými právními předpisy. Všeobecné nakládání a zpracovávání osobních údajů vyplývá z nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) a z vnitřního předpisu SPH, konkrétně ze Směrnice č. 01/02/2018 o zpracování osobních údajů (viz výše).

Článek XI

Uveřejnění smlouvy a výše skutečně uhrazené ceny

1. Poskytovatel si je vědom zákonné povinnosti objednatele uveřejnit na svém profilu tuto smlouvu (celé znění) včetně všech jejích případných změn a dodatků a výši skutečně uhrazené ceny za plnění podle této smlouvy.
2. Profilem objednatele je elektronický nástroj, prostřednictvím kterého objednatel, jako veřejný zadavatel dle zákona č. 134/2006 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZZVZ“) uveřejňuje informace a dokumenty ke svým veřejným zakázkám způsobem, který umožňuje neomezený a přímý dálkový přístup, přičemž profilem objednatele v době uzavření této smlouvy je <https://ezak.cnb.cz/>.
3. Povinnost uveřejnění této smlouvy včetně jejích změn a dodatků je objednateli uložena § 219 ZZVZ.
4. Uveřejnění bude provedeno dle ZZVZ a příslušného prováděcího předpisu.

Článek XII Závěrečná ustanovení

1. Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.
2. Smlouva může být měněna a doplňována pouze formou písemných, chronologicky číslovaných dodatků podepsaných oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
3. Závazkový vztah založený touto smlouvou, se řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
4. Poskytovatel je oprávněn využít k plnění třetích osob. Na takto poskytnutá plnění se hledí, jako by je poskytovatel poskytl sám.
5. Smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž objednatel obdrží dva a poskytovatel jeden stejnopis.

Přílohy:

- č. 1 - Podrobnější požadavky objednatele na občerstvení
- č. 2 - Položková specifikace občerstvení
- č. 3 - Organizační zajištění akce
- č. 4 - Květinová a aranžérská výzdoba
- č. 5 - Scénář akce

V Praze dne 16.1.2019

Za objednatele:

Ing. Zdeněk Vírmaš
ředitel sekce správní

Ing. Martin Harold
ředitel odboru společenské centrum

ČNB ČESKÁ NÁRODNÍ BANKA
Na Příkopě 28, 115 03 Praha 1
48

V PRAZE dne 15.1.2019

Za poskytovatele:

Ing. Martin Pánek
předseda představenstva a.s.

Alena Vrbová
místopředseda představenstva a.s.

Vyšehrad 2000, a.s.
Národní 10, 110 00 Praha 1
tel.: +420 224 951 738 - 40
fax: +420 224 951 446
vysehrad2000@vysehrad2000.cz
IČ: 615 07 717
DiC: CZ61507717
WWW.VYSEHRAD2000.CZ

Příloha č. 1

Podrobnější požadavky objednatele na občerstvení (menu) pro účastníky slavnostního večera

Návrh menu musí obsahovat minimálně:

- nápoj na přivítanou alkoholický (sekt) i nealkoholický,
- canapés v množství 2 ks/osoba (roznášeno obslužným personálem),
- slané snacky v množství 20g/osoba,
- studené občerstvení v množství 250 g/osoba (z toho 150 g studená kuchyně, 50g saláty, 50 g ryby),
- teplé občerstvení v množství 250 g/osoba v syrovém stavu (bez příloh) - zastoupeny přitom musí být jak pokrmy z červeného masa, drůbeže a ryb, tak pokrmy bezmasé),
- přílohy,
- sladké pohoštění v množství 150 g/osoba (mini zákusky a ovoce),
- nealkoholické nápoje:
 - perlivé/neperlivé vody,
 - sycené/nesycené ochucené nápoje,
 - juice 100% (2 různé druhy),
 - minerální vody,
 - káva,
 - čaj,
- alkoholické nápoje:
 - točené pivo Pilsner Urquell,
 - víno „přívlastkové“ v množství 0,5 l/osoba (podávány budou dva druhy bílého a dva druhy červeného vína).

Poskytovatel ve své nabídce uvede (nabídne) 5 druhů bílých přívlastkových vín a 5 druhů červených přívlastkových vín, přičemž všechny druhy těchto vín budou mít jednotnou cenu, kterou poskytovatel ve své nabídce uvede. U každého druhu vína poskytovatel též uvede následující údaje:

- ❖ druh vína (odrůda), vinařství, ročník, obsah alkoholu, množství zbytkového cukru a kyseliny.

Objednatel následně před uzavřením smlouvy s vybraným poskytovatelem vybere z takto nabídnutých druhů vín 2 druhy červeného vína a 2 druhy bílého vína, které budou v průběhu akce podávány. Výběr z nabídnutých druhů vín provede objednatel na základě degustace, přičemž vybraný poskytovatel tato vína k degustaci objednateli poskytne, a to na základě výzvy, kterou objednatel odešle kontaktní osobě vybraného poskytovatele uvedené v jeho nabídce. Termín degustace bude stanoven po dohodě mezi objednatel a vybraným poskytovatelem.

Výše uvedené obsahové součásti občerstvení (menu) budou podávány takto:

- nápoj na přivítanou - (18:15 – 19:00 hod.);
- další uvedené součásti občerstvení (menu) po dobu rautu (20:30 - 23:00 hod.).

Podrobnější požadavky objednatele na občerstvení pro účastníky tiskové konference

Občerstvení bude zahrnovat:

- nealkoholické nápoje:
 - perlivé/neperlivé vody,
 - juice 100%,
 - káva,
 - čaj,
- slané pečivo (např. plněný mini croissant se šunkou a sýrem)
- sladké pečivo (např. koláčky).

Podrobnější požadavky objednatele na občerstvení pro účinkující

- káva,
- čaj
- balená voda
- pro 2 účinkující obložené mísy (každá mísa bude obsahovat variaci uzenin a sýrů v množství 400 g, čerstvou krájenou zeleninu v množství 300 g a krájené ovoce v množství 300 g, pečivo).

Objednatel požaduje, aby každý nabízený pokrm byl opatřen štítkem s jeho popisem.

Položková specifikace občerstvení

NÁVRH POHOŠTĚNÍ, 31.1.2019, 1100 OSOB

Welcome drink

(Roznášeno rotujícím personálem.)

Sklenka sektu Mucha chardonnay brut
nebo

Domácí limonády – malina a limetka, pomeranč a zázvor
Minerální voda – perlivá a neperlivá

Doplňky na koktejlové stoly

(Založeno na odkládacích stolech. Celkem 20 g na osobu.)

Slané sýrové pečivo s mákem, sezamovým semínkem
Slané mandle se solí
Parmezánové placičky

Uvítací pohoštění – finger food

(Podáváno rotujícími číšníky, celkem 2 ks na osobu.)

Ciabata s minioládou z kuřecího masa a listového špenátu
Sýrový dortík prokládaný šunkou se sušenými rajčaty a marinovanou olivou
Srnce terinka se sušenými brusinkami a pistáciovou omáčkou
Tartar z marinovaného lososa s cibulovou slámou
Hovězí špízky s marmeládou z rajčat a rozmarýnu
Medailonek z pražské šunky od kosti s křupavým zeleninovým salátkem a křenovou
pěnou

Studené pohoštění

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 250 g na osobu.)

Studené pohoštění:

Pražská šunka se salátem ze sladkokyselé nakládané zeleniny a s křenovou omáčkou
Studené trhané kuře se sezamovou omáčkou
Fillo trojúhelníčky s dýní, sýrem feta a mátovým dipem - *vegetariánské*
Špenátový koláč s modrým sýrem - *vegetariánské*
Uzená šunka pečená v marinádě z javorového sirupu s omáčkou z hrubozrnné hořčice
Pečená kuřecí prsa v jerk marinádě s mango chutney
BBQ sendvič s trhaným vepřovým masem
Výběr českých sýrů s trsy hroznového vína a višňovou zavařeninou

Bruschetta live cooking:

- Kozí krémový sýr, červená řepa, nakládané sultánky a med
- Čekanka, modrý sýr, hruška, kandované vlašské ořechy
- Pesto, prosciutto a artyčok

Saláty:

Rukola salát s doplňky – kuřecí, hovězí maso, kukuřice, olivy, sýr, balsamico, apod.
Bramborový salát s hrubozrnnou hořčicí a mladým špenátem
Zelný salát Coleslaw
Tzatziky salát
Celerový salát s jablkem, oříšky a makovým dresingem

Ryby:

Pěna z uzeného pstruha s toustem a listovým salátem
Terina z uzeného lososa a sýru cottage se salátem rucola a limetkovým dresinkem
Ragú ze syrového norského lososa, červené šalotky, kaparových květů a zelené cibulky na bruschettě

Teplé pohoštění

(Podáváno kuchařem, 250 g hlavního chodu + 200 g příloh na osobu.)

Carving station:

Filety z lososa v marinádě Teriyaki
Marinovaný bůček z mladých prasátek
Pečená jehněčí kýta v bránici s bylinkami
Ve vakuu pečené vysoké hovězí žebro

Variace studených omáček k masům
Přílohy – pečené brambory, grilovaná zelenina

Teplé pohoštění:

Pečená vykostěná kachní stehna na medu, červené zelí s hruškami a bramborové noky
Hovězí pivní guláš, špekové miniknedlíčky
Zeleninový závin se špenátem a mozzarellou s dýňovými jádry – vegetariánské

Pečivo

(Založeno na rautových stolech, celkem 3 ks na osobu.)

Tmavé a světlé banketky, křupavé francouzské bagety, tmavý a světlý chléb

Ovoce a dezerty

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 150 g na osobu.)

Čerstvé krájené ovoce
Melounový salát s grenadinou
Mandarinkový dortík se zakysanou smetanou
Hořické trubičky plněné čokoládovým krémem se sušenými meruňkami
Borůvkový dezert s jogurtem
Skořicový krém s rebarborou
Krémový dortík s kakaovým práškem
Jablečný dortík se smetannovo-banánovým krémem
Čokoládové tiramisu
Podmáslové lívance s javorovým sirupem

Nápoje

(Nápoje jsou podávány na baru, v ceně je obsaženo 0,5 L vína, ostatní nápoje jsou obsaženy bez omezení konzumace, po skončení akce jsou nespotřebované nápoje majetkem Vyšehradu 2000.)

Bílé víno (budou dodány 2 druhy z níže uvedených bílých vín dle výsledku degustace):

Müller Thurgau, kabinet, 2015, Velké Bílovice, Nová Hora, Vinařství Mádla
(alk. 13,4/cukr 2,5/kys. 7,5)

Ryzlink rýnský, kabinet, 2016, Nový Přerov, Na šterkách, Vinselekt Michlovský
(alk. 12/cukr 5,3/kys. 7,1)

Veltlínské zelené, kabinet, 2017, Perná, U spálené hospody, Vinselekt michlovský
(alk. 13,1/cukr 0,34/kys. 5,84)

Sylvánské zelené, kabinet, 2017, Kobylí na Moravě, Holý kopec, Patria Kobylí
(alk. 12/cukr 6,1/kys. 6,2)

Rulandské šedé, pozdní sběr, 2015, Popice, Panenský kopec, Vinařství Popice
(alk. 12/cukr 0,2/kys. 6,26)

Červené víno (budou dodány 2 druhy z níže uvedených červených vín dle výsledku degustace):

Frankovka, kabinet, 2016, Olbramovice, Na vyhlídce, Vinselekt Michlovský
(alk. 12,78/cukr 0,3/kys. 5,13)

Rulandské modré, kabinet, 2016, Rakvice, Trkmansko, Vinselekt Michlovský
(alk. 12,4/cukr 0,62/kys. 5,3)

Cuvé PN+Mer, kabinet, 2014, Morava, Reisten
(alk. 12,5/cukr 0,3/kys. 3,9)

Dornfelder, pozdní sběr, 2015, Bořetice, Terasy, Rodinné vinařství Jedlička
(alk. 12/cukr 1,5/kys. 5,4)

André, pozdní sběr, 2015, Kobylí na Moravě, Světlý, Patria Kobylí
(alk. 12,5/cukr 0,32/kys. 6)

Pivo – Plzeňský Prazdroj 12°

Nealkoholické pivo Birell

Minerální voda – perlivá, prostá - Bonaqua

Pomerančový, jablečný, multivitaminový, grepový džus – Cappy

Domácí limonády – zázvor, malina a další dle sezony

Coca Cola, Sprite, Tonic, Fanta, Coca Cola light

Espresso Alfredo

Čaj Eilles s mlékem nebo citrónem

➤	CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH	590,- Kč
➤	CENA ZA 1 OSOBU BEZ 21% DPH	160,- Kč

TISKOVÁ KONFERENCE, 31.1.2019, 30 OSOB, 14:00
CÍSAŘSKÁ KONÍRNA PRAŽSKÉHO HRADU

Sladké pohoštění

(Založeno na rautových stolech. Celkem 1,5 ks na osobu.)

Křehký perník se zavařeninou a s citrónovou polevou a ořechem
Moravské koláčky s rumovými povidly a máslovou drobenkou

Studené slané pohoštění

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 1,5 ks na osobu.)

Minisendvič se šunkou, sýrem a zeleninou
Tortila wrapp s krůtím masem, listovým salátem a dresingem

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace.)

Minerální voda perlivá, neperlivá
Džus – pomeranč, jablko
Zázvorová domácí limonáda
Káva Alfredo espresso
Výběr čajů – Eilles, smetana, citrón

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH**

250,- Kč

POHOŠTĚNÍ PRO ÚČINKUJÍCÍ, 31.1.2019, 80 OSOB

Pohoštění

(Jednorázové mísy.)

40 ks a 400 g Studená mísa uzenin a sýrů

40 ks a 300 g Čerstvá krájená zelenina

40 ks a 300 g Čerstvé krájené ovoce

Pečivo

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace.)

Minerální voda perlivá, neperlivá

Filtrovaná káva

Výběr čajů – Eilles, smetana, citrón

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH**

200,- Kč

Organizační zajištění akce

Personál:

Personál je obsažen v ceně menu – manager akce, obsluhující personál, kuchaři, pomocný personál, řidič

Počty personálu

Při příchodu hostů budou číšníci nabízet welcome drink. Po otevření rautových stolů barmani obsluhují bary, podávají informace o víně. Vedoucí číšníci rautových stolů se starají o přidělenou sekci rautových stolů a udržují vše v čistotě, starají se o doplňování jídla a inventáře na těchto stolech, případně podávají informace hostům o nabízeném jídle. Ostatní číšníci se starají o sklizení špinavého inventáře z bistro stolků a odkládacích ploch.

Počty personálu:

- 1 vedoucí akce – tmavý společenský oblek
- 3 zástupce vedoucího akce – tmavý společenský oblek
- 1 šéfkuchař - bílá blůza, černé kalhoty, černé boty
- 8 kuchařů na podávání teplých jídel - bílá blůza, černé kalhoty, černé boty
- 2 kuchař na podávání live kuchyně - bílá blůza, černé kalhoty, černé boty
- 4 vedoucí číšníci rautových stolů – vesta, bílá košile, černé kalhoty, černé boty
- 8 barmanů – vesta, bílá košile, černé kalhoty, černé boty
- 30 číšníků na odklizení špinavého nádobí – bílý rondon, černé kalhoty, černé boty
- 3 pomocníci do zázemí cateringu – bílý plášť

Celkem 60 osob

Veškerý personál vybíráme na základě osobních pohovorů, všichni zaměstnanci jsou poučení o hygieně a bezpečnosti práce (zdravotní průkaz je samozřejmostí). Klademe důraz na vzhled, praxi a příjemné vystupování.

Oblečení personálu – návrh – černá košile, bílá kravata, černá zástěra.

Doprava:

Přepravu jídla a nápojů zajišťujeme vlastními chladícími vozy.

Ostatní:

Zajistíme likvidaci cateringového odpadu.

Veškeré pokrmy budou mít popisky s názvem pokrmu.

Celková cena neobsahuje náklady na pronájem gastro kuchyně/zázemí na Pražském hradě.

Květinová a aranžérská výzdoba

Inventář a mobiliář:

Stoly, scarting, talíře, příbory, sklo, technologie na výdej pohoštění a live cookingu, likvidace odpadu.

Bistro stolky jsou obsaženy v ceně menu.

Dekorace:

Aranžérská výzdoba prostor, rautových stolů a barů bude korespondovat s nabízeným občerstvením a umocní atmosféru slavnostního večera.

Základní dekorace bufetových stolů a barů je obsažena v ceně menu – dekorační látky, vyvýšeniny pro rozdělení roviny bufetových stolů.

Květiny:

Rautové a bistro stolky budou obsahovat základní květinovou výzdobu.

Skleněné vázy s řezanými květinami s doplňky (větve, kameny, apod.)

Scénář akce

Prostory Pražského hradu (tj. Rothmayerův sál, Španělský sál, Rudolfova galerie, Spojovací chodba a gastro zázemí) **budou poskytovateli předány dne 31. ledna 2019 v 9:00 hodin. Prostor Císařské konírny Pražského hradu za účelem konání tiskové konference ve 12:00 hod.**

Po skončení akce poskytovatel nejpozději do 2:00 hod. dne 1. února 2019 uvede prostory, ve kterých se konala akce, do původního stavu a předá je objednateli. Zástupce objednatele se zástupcem poskytovatele projdou připravenost prostor pro akci v čase od 18:00 – 18:15 hodin. Prostory Císařské konírny Pražského hradu budou do původního stavu uvedeny bezprostředně po skončení tiskové konference.

Časový harmonogram akce:

- 18:15 - 19:00 hodin
Příchod hostů vstupem mezi I. a II. nádvořím z průjezdu Matyášovou branou přes Sloupovou síň do Rothmayerova sálu. Každému hostovi bude nabídnut nápoj na přivítanou (alkoholický (sekt)/nealkoholický) a canapés (roznášeno obslužným personálem)
- 19:00 - 20:30 hodin
Oficiální program Španělský sál. Po dobu příchodu a zahájení bude přístupný pouze Rothmayerův sál a Španělský sál, ostatní prostory budou uzavřeny. V této době nebudou mimo nápoje na uvítanou a canapés podávány žádné nápoje ani občerstvení.
- 20:30 - 23:00 hodin
Raut v Rudolfově galerii a Spojovací chodbě
- 23:00 hodin
Oficiální ukončení akce.

Od 14:00 hod. poskytovatel zajistí občerstvení pro 80 účinkujících na akci.

Tiskové konference:

- 13:30 – 14:00 hodin
Příchod hostů
- 14:00 – 15:00
Tisková konference